

«Je ne suis
de nulle
part, donc
je me sens
bien
partout»

Le comédien
Carlos Henriquez



Le dilemme des röstis et de la paëlla

Carlos Henriquez, de la troupe comique Les Peutch, a mélangé ses origines espagnoles, suisses allemandes et romandes, secoué et pimenté le tout, pour en tirer un one man show très drôle. En dialecte bernois!

Sur son crâne dégarni, une portion de röstis, surmontée d'un œuf dégoulinant. Carlos Henriquez a le sens de la mise en scène au moment de lancer son spectacle *I bi nüt vo hie* (Je ne suis pas d'ici). «L'idée de cette affiche réalisée dans mon salon était de montrer la barrière de röstis. Le problème, c'est qu'ils étaient encore relativement chauds quand je les ai mis sur la tête. Puis, on n'a eu qu'une seule prise pour casser un œuf dessus, car je n'avais qu'une chemise.»

Le spectacle se révèle lui aussi un peu déroutant pour des Suisses allemands rompus à un autre style d'humour et non habitués à être interpellés par ce comique. «Ma mère est Lucernoise, mon père Espagnol, je suis né à La Chaux-de-Fonds et ai grandi à Bienne.» Pour ajouter à ce mélange, les parents parlent espagnol entre eux, mais français avec leurs deux enfants.

De l'improvisation, de l'humour et de la prévention

Plus tard, à l'université, Carlos Henriquez remettra sa maîtrise de la langue hispanique à niveau, tout en rédigeant un mémoire sur Daniel Pennac. Ne restaient que des bribes de dialecte et ses souvenirs de la ferme de ses grands-parents dans l'Entlebuch. Il se lance avec succès dans le monde de l'improvisation, du spectacle, notamment avec la troupe Les Peutch et la compagnie Le Caméléon, qui utilise la scène comme moyen de prévention sur divers sujets auprès des écoles.

Le hasard veut qu'en 2003, le Vaudois d'adoption soit invité à un match d'impro à Berne, où il doit se lancer en allemand. «Les spectateurs avaient beaucoup de sympathie pour ce gars qui avait un drôle d'accent, raconte le jeune



La recette laisse la part belle aux légumes, que l'on pèlera pour les rendre plus digestes.



Une fois les ingrédients mixés, l'on épice le gazpacho plus ou moins fort selon ses goûts.

GOÛTS ET DÉGOÛTS

Secrets de cuisine

■ **Pour vous, cuisiner c'est...**
De l'amour, l'ingrédient principal! Il faut le vivre, être zen. Quand je rate une recette, c'est que je ne suis pas concentré.

■ **Quel est votre plat favori?**
J'ai honte, mais j'adore la fondue bourguignonne. Mais aussi une bonne côte de bœuf ou de la paëlla.

■ **Que ne mangeriez-vous pour rien au monde?**
Un animal que j'aurais connu vivant. Mes grands-parents de l'Entlebuch avaient nommé un veau «Carlos» en mon honneur. J'ai beaucoup joué avec lui. Un jour, il a été bouchoyé. Ça m'avait traumatisé.

■ **Qu'avez-vous toujours en réserve?**
Du café, des pâtes et de quoi faire une sauce si les potes débarquent.

■ **Avec qui aimeriez-vous partager un repas?**
J'aurais bien voulu rencontrer Serge Gainsbourg qui me fascine. Je suis sûr qu'il aimait la bonne bouffe.

homme de 42 ans. Et je me suis rendu compte que je le parlais mieux que ce que je pensais.» Puis, avec ses deux complices des Peutch, ils prennent part à la tournée du cirque Knie, l'occasion de rencontrer l'humoriste Emil Steinberger (un Suisse allemand qui a beaucoup joué en français). «Il m'a dit d'écrire moi-même mes sketches, comme cela venait, même avec des fautes. Ça m'est resté. A présent, j'essaie de conserver mon accent, et les erreurs de syntaxe de mes débuts.»

Après un ballon d'essai de dix minutes sur le thème du Röstigraben qui a beaucoup fait rire une salle comble à Berne en 2010, il s'attelle à l'écriture d'un one man show. «Dès que je me mettais à table, ça coulait. J'avais tout le script dans la tête.» Les premières représentations ce printemps ont été chaleureusement applaudies, d'autres sont prévues, également en Suisse romande (en janvier) pour les Alémaniques. «C'est excitant de passer de l'autre côté de la Sarine et d'être à nouveau un inconnu, après

vingt ans de scène. Ce spectacle est né sous une bonne étoile, il arrive au bon moment, il a reçu des subventions (ndlr: du forum du bilinguisme de Bienne et du Pour-cent culturel Migros, entre autres). Il n'était pas politique à la base, mais j'ai forcément un intérêt pour ce qui se passe. D'ailleurs, si j'ai envie de dire aux Suisses allemands qu'ils votent comme des cons, je le fais.»

Cela a provoqué quelques quiproquos: «Parfois les gens pensent que je joue un jeu en parlant un suisse allemand aussi approximatif. A la sortie d'un spectacle, une spectatrice est venue me parler puis, après quelques phrases, elle m'a soudain dit: «Mais tu parles vraiment comme sur scène?» Je ne fais pas semblant.»

Cuisinier en culottes courtes

Le menu du jour se veut un clin d'œil à ses origines. «J'avais pensé réaliser un plat de röstis aux fruits de mer et finalement j'ai choisi un Gaspacho à la manière andalouse.» Car si la scène est sa



Carlos explique la Romandie aux Suisses allemands dans son spectacle.

Publicité



MIGROS - www.migros.ch

	ANCIEN PRIX EN CHF	NOUVEAU PRIX EN CHF	RÉDUCTION DE PRIX EN %
Sauce BBQ Sandy, 250 ml	3.50	3.15	10,0%
Sauce BBQ Indiana, 250 ml	3.80	3.25	9,7%
Sauce BBQ Honey Mustard, 250 ml	3.80	3.40	10,5%
Sauce BBQ Pepper Balls, 250 ml	3.80	3.25	9,7%
Sauce BBQ Mango Chutney, 250 ml	3.50	3.15	10,0%
Sauce BBQ Choco Lolo, 250 ml	3.50	3.15	10,0%

DEPUIS LE 30 DÉCEMBRE 2010, NE POUVANT PAS BAISSEZ DURABLEMENT LES PRIX DE 800 ? PRODUITS. FAIRE SES ACHATS À MIGROS, C'EST ÉCONOMISER MALIN.

MIGROS
MIGROS. C'EST LE MEILLEUR.

deuxième maison, la cuisine serait la troisième, lui qui furetait toujours près des casseroles. «Enfant, je voulais être cuisinier. Aujourd'hui, je donne un coup de main à mes amis du Café de Grancy, qui préparent les repas du festival Pully For Noise. On cuisine pour huitante personnes durant six jours. C'est très sympa.»

Et quand les amis débarquent, il se met aux fourneaux: tajine, plats mijotés, paëlla... «La paëlla me rappelle l'enfance, mes parents tenaient une poissonnerie. J'aime partir de rien et arriver à l'aboutissement d'un repas, lorsque cela commence à sentir bon.» Surtout, jamais de plat pré-préparé ni de spaghettis à la sauce tomate en boîte, qu'il a vu trop souvent durant ses études.

Des recettes de mère en fils

«J'aime cuisiner pour ma mère, car elle m'a tout appris. Parfois, elle me demande une recette et je lui rappelle que c'est elle qui me l'avait transmise. Par contre, elle m'a expliqué mille fois la composition de son fameux filet Wellington et je l'oublie tout le temps.»

Alors que des dates viennent s'ajouter pour son spectacle, Carlos Henriquez pense déjà au suivant, notamment avec Les Peutch, laissés «en jachère» ces derniers mois le temps de sa folle parenthèse. «Je rêve de jouer une fois mon one man show aux îles Canaries où vivent mes parents. Là-bas, beaucoup de Suisses allemands y passent leurs vacances. Et les Canaries sont à l'Espagne ce que la Romandie est à la Suisse», sourit-il.

Texte: Mélanie Haab

Photos: Christophe Chammartin - rezo

Sur internet: www.carlos.li (on y découvre le making of de l'affiche et l'œuf)

Gazpacho andaluz

Une recette tirée d'un livre espagnol, adaptée par Carlos Henriquez



INGRÉDIENTS

1 kg de tomates
250-300 g d'oignons
1/2 concombre
1 poivron vert
1 gousse d'ail
2-3 dl d'eau
3 tranches de pain rassis
1 œuf
2 cs d'huile
1 cs de vinaigre
sel
poivre
piment
quelques glaçons

Préparation:

Peler les tomates (pour plus de facilité les plonger une minute dans l'eau bouillante). Couper, émincer oignons, concombre, poivron, ail et verser l'eau. Mixer le tout. Ajouter les tranches de pain (en petits morceaux). Laisser s'imbiber 1 minute. Mixer le tout. Ajouter l'œuf, l'huile et le vinaigre, le sel, le poivre et le piment. Mixer à nouveau le tout. Ajouter des glaçons pour que la soupe soit bien fraîche.

Pour faire joli, on peut couper des morceaux des différents ingrédients et les poser en surface. Poser une goutte de crème de balsamique.



Dès maintenant dans votre kiosque favori
pour Fr. 4.90 ou par abonnement
sur www.saison.ch
Douze numéros pour seulement Fr. 39.-